GS89F / GS89F-SP

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và chế biến thực phẩm

Planet First 100% Recycled Paper

Hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100% giấy tái chế.

khơi dậy những tiềm năng

Cám ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Samsung.
Vui lòng đăng ký sản phẩm tại địa chỉ web

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NỘI DUNG

HƯỚNG DẪN TRA CỨU NHANH

Nếu quý vị muốn nấu thực phẩm.

1. Hãy đặt thực phẩm vào lò.
Chọn mức nguồn bằng cách nhấn nút một hoặc nhiều lần.



2. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+) theo yêu cầu.



3. Nhấn nút ◇.

<u>**Kết quả :**</u> Bắt đầu nấu. Sau khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp 4 lần.



Nếu quý vị muốn rã đông thực phẩm tự động

1. Đặt thực phẩm đông vào lò.
Chọn loại thực phẩm mà quý vị muốn rã đông bằng cách nhấn nút **Rã đông** ( ) một hoặc nhiều lần.



2. Chọn khối lượng thực phẩm bằng cách nhấn các nút (—) và (+).



3. Nhấn nút ◇.



Nếu quý vị muốn tăng thêm thời gian nấu mỗi lần 30 giây.

Để nguyên thực phẩm trong lò.
Nhấn nút **+30 giây** một hoặc nhiều lần để nấu thêm mỗi 30 giây như mong muốn.



Nếu quý vị muốn nướng thực phẩm.

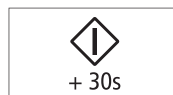
1. Nhấn nút ɯ.



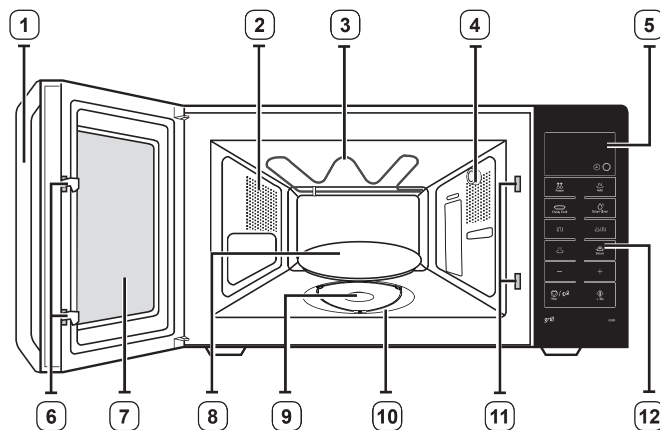
2. Đặt thời gian nấu bằng cách nhấn các nút (—) và (+).



3. Nhấn nút ⟐.



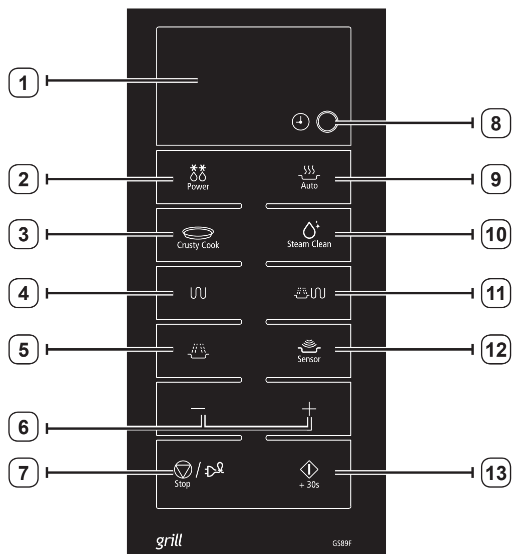
LÒ



1. TAY NẮM CỬA
2. LỖ THÔNG HƠI
3. NƯỚNG
4. ĐÈN
5. MÀN HÌNH
6. THEN CỬA
7. CỬA LÒ
8. ĐĨA XOAY
9. ĐẾ XOAY
10. VÒNG XOAY
11. LỖ KHÓA AN TOÀN
12. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

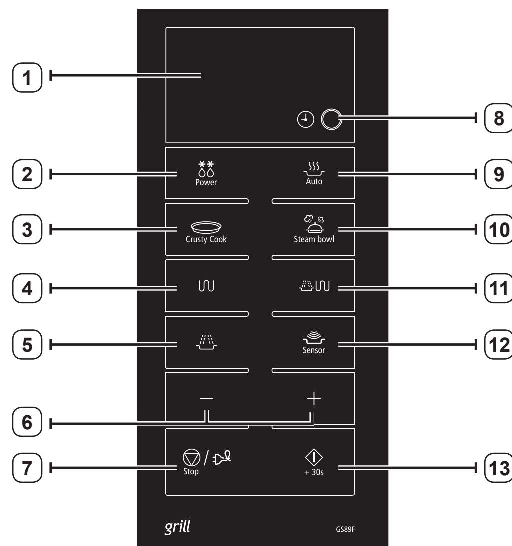
BẢNG ĐIỀU KHIỂN

LOẠI: GS89F



1. MÀN HÌNH
2. NÚT RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG
3. NÚT CHỌN CÁC KIỂU NẤU TỰ ĐỘNG
4. CHỌN CHẾ ĐỘ NƯỚNG
5. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG/ MỨC CÔNG SUẤT
6. NÚT TĂNG (+) / GIẢM (—) (Thời gian nấu, trọng lượng và kích cỡ phần thức ăn)
7. NÚT TIẾT KIỆM ĐIỆN/DỪNG
8. CÀI ĐẶT ĐỒNG HỒ
9. CHỌN CHẾ ĐỘ TỰ HÂM NÓNG
10. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC
11. CHỌN CHẾ ĐỘ KẾT HỢP
12. CHỌN CHẾ ĐỘ NẤU BẰNG CẢM BIẾN
13. NÚT START

LOẠI: GS89F-SP



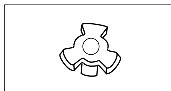
1. MÀN HÌNH
2. NÚT RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG
3. NÚT CHỌN CÁC KIỂU NẤU TỰ ĐỘNG
4. CHỌN CHẾ ĐỘ NƯỚNG
5. CHỌN CHẾ ĐỘ VI SÓNG/ MỨC CÔNG SUẤT
6. NÚT TĂNG (+) / GIẢM (—) (Thời gian nấu, trọng lượng và kích cỡ phần thức ăn)
7. NÚT TIẾT KIỆM ĐIỆN/DỪNG
8. NÚT HẤP
9. CHỌN CHẾ ĐỘ TỰ HÂM NÓNG
10. NÚT HẤP TỰ ĐỘNG
11. CHỌN CHẾ ĐỘ KẾT HỢP
12. CHỌN CHẾ ĐỘ NẤU BẰNG CẢM BIẾN
13. NÚT START

PHỤ KIỆN

Tùy theo kiểu lò mà quý vị đã mua, quý vị sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.

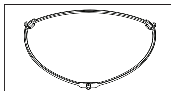
1. **Đế xoay**, được đặt sẵn trên trục động cơ giữa lò.

   Mục đích : Đế xoay làm quay đĩa xoay.



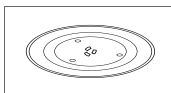
2. **Vòng xoay**, được đặt ở chính giữa lò.

   Mục đích : Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



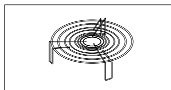
3. **Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.

   Mục đích : Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



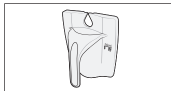
4. **Rế kim loại,** được đặt trên đĩa xoay.

   Mục đích : Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.



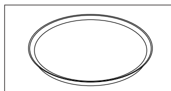
5. **Để vệ sinh Nồi Hấp,** hãy xem trang 12 (chỉ với loại lò GS89F)

   Mục đích : Nồi hấp có thể dùng để vệ sinh lò.



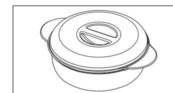
6. **Đĩa chống dính,** hãy xem từ trang 19 đến trang 20.

   Mục đích : Đĩa chống dính khi sử dụng chức năng rán tự động hoặc rán thủ công.



7. **Nồi hấp,** xem trang 17 (chỉ với lò GS89F-SP)

   Mục đích : Sử dụng nồi hấp khi dùng chức năng hấp nhanh.



☛ **KHÔNG ĐƯỢC** vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

☛ **KHÔNG ĐƯỢC** vận hành lò vi sóng ở chế độ **Grill** (∭) và **Combi** (⩊∭) khi đang đặt nồi hấp trong lò.

Chế độ hoạt động	MW (⩊)	GRILL (∭)	COMBI (⩊∭)
(Nồi hấp)	O	X	X

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Quý vị vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Cuốn sách hướng dẫn sử dụng này của quý vị cung cấp nhiều thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

THÔNG TIN AN TOÀN QUAN TRỌNG

NHỮNG HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.
HÃY ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.
Trước khi sử dụng lò, quý vị phải bảo đảm làm theo đúng những hướng dẫn sau đây.

- Chỉ sử dụng thiết bị cho những mục đích xác định như được mô tả trong tài liệu hướng dẫn này. Những Cảnh báo và Hướng dẫn An toàn Quan trọng trong tài liệu hướng dẫn này không bao gồm tất cả mọi tình huống và hoàn cảnh có thể xảy ra. Quý vị có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.

- Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của quý vị có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các ký hiệu cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại địa chỉ: www.samsung.com.
- Lò vi sóng này có hỗ trợ hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành để sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phỏng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.
- Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

CHÚ THÍCH CHO CÁC BIỂU TƯỢNG VÀ KÝ HIỆU



Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người**.



Những hành động mạo hiểm hoặc thiếu an toàn có thể gây thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản.

 Cảnh báo; Nguy cơ hỏa hoạn

 Cảnh báo; Bề mặt nóng

 Cảnh báo; Có điện

 Cảnh báo; Vật liệu dễ nổ

 KHÔNG ĐƯỢC thử.

 Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.

 Không ĐƯỢC tháo rời.

 Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.

 Không ĐƯỢC chạm vào.

 Đảm bảo bếp được nối đất để tránh bị điện giật.

 Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.

 Lưu ý

 Quan trọng

PHẢI THẬN TRỌNG TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MẠNH.

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến quý vị bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

(a) Trong mọi trường hợp, không được cố vận hành lò khi cửa lò đang mở hoặc can thiệp vào khóa an toàn (chốt cửa hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.

(b) KHÔNG được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt trước lò hoặc để cho thực phẩm hay cặn bã tích tụ trên bề mặt vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.

(c) Nếu lò bị hư hỏng, Không ĐƯỢC sử dụng lò cho đến khi có nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện đến sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và các bộ phận sau đây không bị hư hỏng:

(1) Cửa lò (vênh)

(2) Bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)

(3) Đệm cửa và bề mặt đệm cửa

(d) Người không có chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Sản phẩm này là một thiết bị ISM nhóm 2 lớp B. Định nghĩa của nhóm 2 bao gồm tất cả các thiết bị ISM có phát sinh năng lượng tần số vô tuyến và/hoặc sử dụng năng lượng này dưới hình thức tia bức xạ điện từ dùng trong xử lý vật liệu, thiết bị EDM và hàn hồ quang.

Thiết bị lớp B là những thiết bị phù hợp để sử dụng trong phạm vi dân dụng và các phạm vi liên quan trực tiếp đến mạng cung cấp điện hạ thế, là nguồn cung cấp điện cho các tòa nhà dân dụng.

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Hãy bảo đảm rằng quý vị luôn luôn tuân thủ những chỉ dẫn an toàn này.

CẢNH BÁO					
	Chỉ có nhân viên chuyên môn mới được phép chỉnh sửa hoặc sửa chữa lò vi sóng.	✔	✔	✔	✔
	Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín.	✔	✔	✔	✔
	Vì sự an toàn của quý vị, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.	✔	✔	✔	✔

Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên bề mặt không bằng phẳng.	✓	✓	✓	✓
Thiết bị này phải được nối đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.	✓	✓	✓	✓
Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.	✓	✓	✓	✓
Không được kéo hoặc gập dây điện quá mức.	✓	✓	✓	✓
Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v...), quý vị phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.	✓	✓	✓	✓
Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.	✓	✓	✓	✓
Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.	✓	✓	✓	✓
Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào, Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓
Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.	✓	✓	✓	✓
Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh. (Chỉ dành cho mẫu để bàn)	✓	✓		
Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.	✓	✓	✓	✓
Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.	✓	✓		✓
Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được dùng bộ chuyển nhiều đầu, dây nối hoặc bộ biến điện.	✓	✓	✓	
Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.	✓	✓	✓	
Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lờn. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓

Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.	✓	✓		
Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.	✓	✓		
Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.	✓	✓	✓	
Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.	✓	✓		
Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá thiết bị	✓	✓	✓	✓
Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.	✓	✓	✓	✓
Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.	✓		✓	✓
Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín. (Chỉ dành cho mẫu để bàn)	✓	✓	✓	✓
CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Hãy cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt. Trẻ em nhỏ hơn 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.	✓	✓	✓	✓
CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.	✓	✓	✓	✓
Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.	✓	✓	✓	✓
CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.	✓	✓	✓	✓
CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.	✓	✓	✓	✓

CẢNH BÁO: Đảm bảo là thiết bị đã được tắt điện trước khi thay bóng đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.	✓	✓	✓	
CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.	✓		✓	✓
CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Giữ trẻ nhỏ cách xa lò để tránh bị bỏng.	✓		✓	
CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần phải thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa trường hợp này, hãy LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây: • Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút. • Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô. • Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa.	✓	✓	✓	✓
Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.	✓		✓	✓
CẢNH BÁO: Phải đảo hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.			✓	
Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiểu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.	✓	✓	✓	✓
Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.	✓	✓	✓	✓
Trước khi sử dụng lò lần đầu, quý vị nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.	✓	✓	✓	✓
Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng. Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓
Trong điều kiện lò đang được tự làm sạch, các bề mặt có thể nóng hơn bình thường và không nên cho trẻ em đến gần. (Chỉ dành cho kiểu lò có chức năng tự làm sạch)		✓	✓	
Chất chảy tràn quá nhiều phải được dọn dẹp trước khi vệ sinh và để lại những dụng cụ mà sách hướng dẫn vệ sinh nói là có thể để bên trong lò trong khi vệ sinh. (Chỉ dành cho kiểu lò có chức năng tự làm sạch)	✓	✓	✓	✓
Thiết bị phải cho phép ngắt điện khỏi nguồn cung cấp sau khi lắp đặt. Việc ngắt điện có thể thực hiện bằng cách để lộ phích cắm điện hoặc gắn thêm công tắc lên dây điện cố định theo đúng các quy định về dây điện. (Chỉ dành cho mẫu gắn sẵn.)	✓	✓	✓	✓

KHUYẾN CÁO

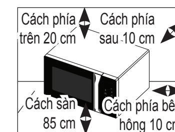
Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v. Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa. Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.	✓		✓	✓
Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa;	✓		✓	
Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.	✓		✓	✓
Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.	✓		✓	✓
Nếu phát hiện có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ nắp thiết bị đóng để dập tắt lửa;	✓		✓	✓
Thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò;	✓	✓		✓
Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.	✓	✓		
Không được hâm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng luộc sơ bằng lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi việc hâm nóng đã kết thúc; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín hoặc được hút chân không, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.			✓	✓

	Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Giấy và vải có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Lò cũng có thể bị quá nóng và tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.	✔		✔	
	Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.			✔	
	Không được chạm vào các bộ phận cấp nhiệt hoặc thành bên trong lò cho đến khi lò nguội hoàn toàn.			✔	
	Khuấy đều thực phẩm dạng chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.			✔	
	Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi hoặc không khí nóng thoát ra.			✔	
	Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.	✔			✔
	Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bùi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.	✔			✔
	Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thông thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này (xem phần Lắp đặt lò vi sóng)	✔		✔	
	Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.	✔	✔	✔	

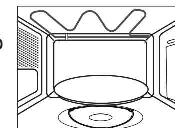
LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo bỏ tất cả bao bì bên trong lò. Lắp đặt vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.



3. Đặt lò sao cho có thể cắm phích điện dễ dàng.

Nếu cáp điện của lò bị hư hỏng, việc thay thế một sợi cáp chuyên dụng mới phải được thực hiện bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất. Vì sự an toàn của quý vị, hãy cắm cáp điện vào một ổ điện xoay chiều 3 chân, 230 V, 50 Hz đã được nối đất. Nếu cáp điện của thiết bị này bị hư hỏng, phải thay thế mới bằng một sợi cáp chuyên dụng.

Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như bên cạnh lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và bất kỳ cáp nối dài nào cũng phải cùng tiêu chuẩn với cáp điện được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

TIẾNG VIỆT

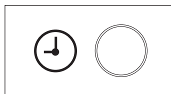
CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, các chữ số biểu thị thời gian “:0”, “88:88” hoặc “12:00” sẽ tự động hiển thị trên màn hình.
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Quý vị phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

- Khi quý vị lắp đặt lò lần đầu
- Sau khi mất điện

Đừng quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.

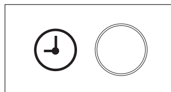
1. **Để hiển thị thời gian ở…** — **Sau đó nhấn nút ⏲...**
   Chế độ 24 giờ — Một lần
   Chế độ 12 giờ — Hai lần



2. Nhấn các nút (—) và (+) để cài đặt giờ.



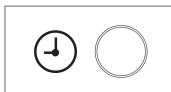
3. Nhấn nút ⏲.



4. Nhấn các nút (—) và (+) để cài đặt phút.



5. Nhấn nút ⏲.



QUÝ VỊ PHẢI LÀM GÌ KHI NGHI NGỜ HOẶC CHẮC CHẮN LÒ VI SÓNG BỊ HƯ HỎNG

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Ánh sáng phản xạ quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ cửa lò hoặc lỗ thông hơi.

Lò không khởi động khi quý vị đã nhấn nút ⬦.

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Quý vị đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút chưa ⬦ ?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Quý vị đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Quý vị có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải quý vị đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ khác bằng kim loại bên trong lò?
- Có lá nhôm được đặt quá gần vách bên trong lò hay không?

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để giải quyết vấn đề này, hãy lắp đặt lò tránh xa ti vi, máy cát sét và dây ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện thấy nhiễu, màn hiển thị sẽ bị thiết lập lại (reset). Để giải quyết vấn đề này, hãy tháo phích cắm điện ra rồi cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

Nếu những hướng dẫn trên đây không giúp quý vị khắc phục được hư hỏng, hãy liên hệ với người bán hàng hoặc dịch vụ hậu mãi SAMSUNG tại địa phương.

NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây hướng dẫn cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.
LUÔN LUÔN kiểm tra thông số cài đặt cho việc nấu nướng trước khi để lò tự nấu.
Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Sau đó, hãy đóng cửa lại

1. Nhấn nút .



Kết quả : 800 W (mức công suất tối đa) được hiển thị:
Chọn mức công suất phù hợp bằng cách nhấn nút nhiều lần cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị. Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.

2. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+) theo yêu cầu.

– +

3. Nhấn nút .



Kết quả : Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.
1) Lò sẽ bắt đầu nấu và sau khi kết thúc lò sẽ kêu bíp 4 lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Không bao giờ được vận hành lò khi lò để trống.

Nếu quý vị muốn hâm nóng một đĩa thực phẩm trong thời gian ngắn với mức công suất tối đa (800 W), quý vị chỉ cần nhấn nút **+30 giây** mỗi lần cho mỗi 30 giây thời gian nấu. Lò sẽ nấu ngay lập tức.

MỨC CÔNG SUẤT

Quý vị có thể chọn một trong các mức công suất sau.

Mức công suất	Công suất	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	800 W	-
CAO VỪA	600 W	-
VỪA	450 W	-
THẤP VỪA	300 W	-
RÃ ĐÔNG ()	180 W	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-
NƯỚNG	-	1100 W
KẾT HỢP I ()	600 W	1100 W
KẾT HỢP II ()	450 W	1100 W
KẾT HỢP III ()	300 W	1100 W

Nếu quý vị chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.

Nếu quý vị chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

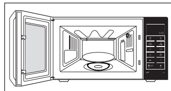
Tăng thời gian nấu bằng cách nhấn nút +30 giây để kéo dài thêm 30 giây cho một lần nấu.

Nhấn nút **+30 giây** một lần cho mỗi 30 giây cộng thêm.



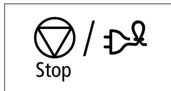
NGỪNG NẤU

Quý vị có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.



1. Để tắt tạm thời;
Hãy mở cửa.

Kết quả : Dừng nấu. Để nấu trở lại, quý vị đóng cửa lò và nhấn nút ◇ lần nữa.



2. Để tắt hoàn toàn.
Nhấn nút ▽.

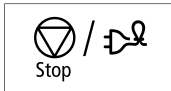
Kết quả : Dừng nấu.

Quý vị cũng có thể hủy bỏ bất kỳ thông số cài đặt nào trước khi bắt đầu nấu bằng cách nhấn nút **Dừng** (▽).

ĐẶT CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN

Lò có chế độ tiết kiệm điện. Tính năng này giúp tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

- Theo mặc định, lò sẽ chuyển sang chế độ tiết kiệm điện sau 5 phút không sử dụng. Khi lò đang trong chế độ tiết kiệm điện, màn hình sẽ không hiển thị và không thể sử dụng lò.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò và sau đó màn hình sẽ hiển thị “0”. Lò đã sẵn sàng sử dụng.
- Nếu bạn muốn sử dụng chế độ **tiết kiệm điện** (), hãy nhấn nút.

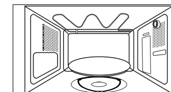


SỬ DỤNG CHỨC NĂNG LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (CHỈ VỚI LOẠI GS89F)

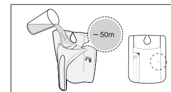
Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, quý vị sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)
Chỉ sử dụng nước sạch, không cần dùng nước lọc.

1. Mở cửa lò.

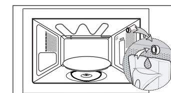


2. Đổ nước vào nồi, đến ngang vạch mức nước bên ngoài nồi.
(Vạch này biểu thị mức nước khoảng 50 ml).



Nhiều hơn 50ml có thể làm nước rò rỉ qua lỗ ở phía sau. Hãy đảm bảo rằng nước không quá 50ml.

3. Đặt bát nước vào vòng kẹp để bát nước phía trên ở bên phải của khoang lò.

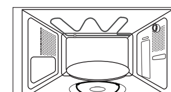


4. Đóng cửa lò.

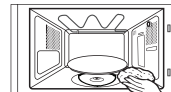
5. Nhấn nút **Làm sạch bằng hơi nước** ().
Quý vị có thể thấy **SƯƠNG MÙ** trong quá trình làm sạch bằng hơi nước. nhưng đây không phải là sự cố **TUY NHIÊN HƠI NƯỚC SẼ CHE ĐI** ánh sáng **BÊN TRONG.**



6. Mở cửa lò.



7. Vui lòng lau khoang lò bằng khăn khô.
Tháo gỡ đĩa xoay và rế dưới bằng giấy thấm.

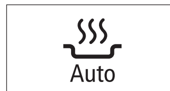


⚠ Bát nước chỉ được sử dụng khi đang ở chế độ **“Làm sạch bằng hơi nước”**. Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Chức năng tự hâm nóng có bốn mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể điều chỉnh lượng thực phẩm nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+).
Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

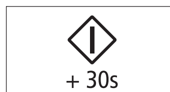
1. Chọn loại thực phẩm thích hợp bằng cách nhấn nút **Tự hâm nóng** (♨) một hoặc nhiều lần.



2. Chọn lượng thực phẩm bằng cách nhấn nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên)



3. Nhấn nút ◇.



Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG TỰ HÂM NÓNG

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ tự hâm nóng, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng khác nhau.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến nghị
1. Thực phẩm chế biến sẵn (giữ lạnh)	300-350 g 400-450 g	3 phút.	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Chế độ này phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).
2. Súp/nước xốt (giữ lạnh)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 phút.	Cho súp/nước sốt vào bát sứ hoặc đĩa sứ sâu. Đậy nắp lại trong thời gian hâm và chờ. Đảo đều trước và sau thời gian chờ.
3. Thức uống (cà phê, sữa, trà, nước ở nhiệt độ phòng)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	1-2 phút.	Rót vào tách men (150 ml) hoặc ca men (250 ml) rồi đặt giữa đĩa xoay. Hâm nóng không đậy nắp. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Cẩn thận khi lấy tách ra ngoài (xem thêm phần hướng dẫn an toàn).
4. Mì pasta rắc vụn bánh mì (đông lạnh)	200 g 400 g	3 phút.	Đặt mì pasta rắc vụn bánh mì đông lạnh vào đĩa thủy tinh chịu nhiệt phù hợp. Đặt đĩa lên giá. Chương trình này phù hợp với mì pasta gratin như lasagna, bánh thịt hoặc mì ống.

TIẾNG VIỆT

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG

Chức năng rã đông nhanh cho phép quý vị rã đông thịt, thịt gia cầm, cá và bánh mì. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Quý vị chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy đặt thực phẩm đông lạnh ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Chọn loại thực phẩm thích hợp bằng cách nhấn nút **Rã đông** (⁂) một hoặc nhiều lần. (Xem bảng kế bên)



2. Chọn trọng lượng thực phẩm bằng cách nhấn nút (—) và (+). Có thể đặt trọng lượng tối đa tới 1500 g.



3. Nhấn nút ◇.



Kết quả :

- Bắt đầu rã đông.
- Lò sẽ kêu bíp giữa chừng để nhắc quý vị trở thực phẩm bên trong lò.
- Nhấn nút ◇ lần nữa để kết thúc rã đông.

Quý vị có thể rã đông thực phẩm thủ công theo ý muốn. Để thực hiện rã đông thủ công, hãy chọn chức năng nấu/hâm nóng bằng vi sóng với mức công suất 180 W. Tham khảo đề mục “Nấu/Hâm nóng” ở trang 11 để biết thêm chi tiết.

CÀI ĐẶT CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về rã đông tự động, khối lượng, thời gian chờ và các khuyến cáo tương ứng.
Tháo bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và bánh mì lên đĩa men.

Mã thực phẩm/Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian chờ	Khuyến nghị
1. Thịt	200-1500 g	20-60 phút.	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, sườn và thịt băm.
2. Thịt gia cầm	200-1500 g	20-60 phút.	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con và gà không nguyên con.
3. Cá	200-1500 g	20-50 phút.	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con và cá phi lê.
4. Bánh mì/ Bánh ngọt	125-625 g	5-20 phút.	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi quý vị mở cửa lò. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì ổ và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla.

Chọn chức năng rã đông thủ công với mức công suất 180 W khi quý vị muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông, vui lòng xem trang 28.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU CẢM BIẾN

Cả 5 chức năng Nấu bằng Cảm biến đều bao gồm/cung cấp thời gian nấu được cài đặt sẵn.
Quý vị không cần chọn cả thời gian nấu lẫn mức công suất.
Quý vị có thể lựa chọn chức năng Nấu Cảm ứng bằng cách nhấn nút (—) và (+).
Đầu tiên, hãy đặt thức ăn ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

1. Chọn loại thực phẩm bạn cần nấu bằng cách ấn nút **Nấu cảm biến** () một hoặc nhiều lần. (Xem bảng kế bên).



2. Nhấn nút ◇.



Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

THIẾT LẬP CHẾ ĐỘ NẤU CẢM BIẾN

Bảng dưới đây đưa ra 5 Chương trình Nấu bằng Cảm biến Trong bảng bao gồm dải trọng lượng khuyến cáo cho mỗi chương trình, thời gian chờ sau khi nấu và những khuyến cáo thích hợp Sau khi qúy vị khởi động chương trình, thời gian nấu và mức công suất sẽ được tính toán một cách tự động. Quy trình nấu được điều khiển bởi hệ thống cảm biến để thuận lợi nhất cho qúy vị. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1. Hoa cải xanh	200-500 g	1-2	Rửa sạch cây cải xanh và sơ chế hoa cải. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 thìa xúp đầy). Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chương trình này phù hợp với họ cải xanh và bí xanh, cà, bí đỏ hoặc ớt.
2. Cà rốt thái lát	200-500 g	1-2	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát tròn đều nhau. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 thìa xúp đầy). Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chương trình này thích hợp để nấu cà rốt và hoa súp lơ hoặc củ cải.
3. Khoai tây đã gọt	200-800 g	2-3	Rửa và gọt vỏ khoai tây rồi cắt thành những miếng bằng nhau. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml nước (3-4 thìa xúp đầy). Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu.
4. Xúp lạnh	250-500 g	2-3	Đổ vào đĩa hoặc bát súp có đáy sâu và đậy bằng nắp nhựa trong lúc làm nóng. Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.
5. Xúp đông lạnh (-18 °C)	250-500 g	2-3	Khoét thủng màng đông lạnh trên bát xúp và đặt vào giữa đĩa xoay. Đặt đĩa vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ.

Hướng dẫn Nấu bằng Cảm biến Tự động

Cảm biến tự động cho phép quý vị nấu chín thực phẩm tự động bằng cách phát hiện lượng khí thoát ra từ thức ăn trong khi nấu.

- Khi nấu chín thực phẩm, nhiều loại khí sẽ thoát ra. Cảm biến Tự động sẽ xác định thời gian và mức công suất thích hợp bằng cách phát hiện ra các khí này từ thực phẩm, không cần thiết lập thời gian nấu và mức công suất.
- Khi quý vị đậy hộp chứa bằng nắp của nó hoặc bằng màng bọc nhựa trong quá trình Nấu bằng Cảm biến, Cảm biến Tự động sẽ phát hiện khí phát ra sau khi hộp chứa bão hòa hơi nước.
- Trong thời gian ngắn trước khi nấu xong, thời gian nấu còn lại sẽ bắt đầu được đếm ngược. Đây sẽ là thời gian tốt nhất để quý vị quay hoặc khuấy thức ăn cho đều nếu cần thiết.
- Trước khi thức ăn nấu bằng cảm biến tự động có thể được nêm thêm các loại cây gia vị, gia vị hoặc nước xốt. Mặc dù vậy cũng cần cảnh báo rằng, đường và muối có thể gây cháy một số điểm trên thức ăn, vì vậy những thành phần này nên nêm sau khi nấu xong.
- Chức năng More/Less(Tăng/Giảm) được dùng để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Quý vị nên sử dụng chức năng này để điều chỉnh nhiệt độ nấu cho phù hợp với khẩu vị riêng. Hộp đựng và nắp đậy dùng trong chế độ Nấu bằng Cảm biến.
- Để nấu ăn ngon với chức năng này, hãy làm theo những chỉ dẫn dưới đây để lựa chọn hộp đựng và nắp đậy phù hợp trong phần biểu đồ của cuốn sách này.
- Hãy luôn sử dụng hộp đựng an toàn cho lò vi sóng và đậy nắp hộp hoặc bọc kín bằng màng bọc nhựa. Khi sử dụng màng bọc nhựa, cần để hở một góc để hơi nước có thể thoát ra ngoài.
- Luôn đậy nắp được chỉ định dùng cho hộp đựng trước khi sử dụng. Nếu hộp đựng không có nắp riêng của nó, hãy dùng màng bọc nhựa.
- Đổ thực phẩm vào hộp chứa đến ít nhất nửa hộp.
- Đối với thực phẩm cần phải đảo hoặc quay thì phải đảo hoặc quay cho đến khi kết thúc chu kỳ Nấu bằng Cảm Biến, sau khi thời gian được bắt đầu đếm ngược trên màn hiển thị.

Hộp đựng và nắp đậy sử dụng trong chế độ Nấu bằng Cảm biến

- Để nấu ăn ngon với chức năng này, hãy làm theo những chỉ dẫn dưới đây để lựa chọn hộp đựng và nắp đậy phù hợp trong phần biểu đồ của cuốn sách này.
- Hãy luôn sử dụng hộp đựng an toàn cho lò vi sóng và đậy nắp hộp hoặc bọc kín bằng màng bọc nhựa. Khi sử dụng màng bọc nhựa, cần để hở một góc để hơi nước có thể thoát ra ngoài.
- Luôn đậy nắp được chỉ định dùng cho hộp đựng trước khi sử dụng. Nếu hộp đựng không có nắp riêng của nó, hãy dùng màng bọc nhựa.
- Đổ thực phẩm vào hộp chứa đến ít nhất nửa hộp.
- Đối với thực phẩm cần phải đảo hoặc quay thì phải khuấy hoặc quay cho đến khi kết thúc chu kỳ Nấu bằng Cảm Biến, sau khi thời gian được bắt đầu đếm ngược trên màn hiển thị.

Quan trọng

- Sau khi lắp đặt lò và cắm phích điện vào ổ điện, không được rút dây điện ra. Cảm biến khí cần thời gian ổn định để có thể nấu tốt.
- Không nên dùng chức năng nấu bằng cảm biến tự động khi bạn cần nấu thức ăn liên tục, ví dụ khi bạn nấu hết lần này đến lần khác.
- Lắp đặt lò ở vị trí được thông gió tốt để làm mát và lưu thông không khí và đảm bảo cho cảm biến hoạt động chính xác.
- Để đạt hiệu quả tốt nhất, không dùng cảm biến tự động khi nhiệt độ xung quanh phòng quá cao hoặc quá thấp.
- Không sử dụng chất tẩy rửa dễ bay hơi để vệ sinh lò. Chất khí tạo ra từ chất tẩy rửa có thể ảnh hưởng đến cảm biến.
- Tránh đặt lò gần với thiết bị phát xạ chất khí hoặc có độ ẩm cao, vì các thiết bị đó sẽ ảnh hưởng đến các tính năng riêng của Cảm biến Tự động.
- Hãy luôn giữ sạch bên trong lò vi sóng. Lau sạch tất cả các trục kim loại bằng khăn ướt.
  Chiếc lò vi sóng này được thiết kế để chỉ sử dụng trong gia đình.

HÃY SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HẤP TỰ ĐỘNG (CHỈ VỚI LÒ GS89F-SP)

Với chức năng hấp, thời gian nấu sẽ được thiết lập tự động.
Quý vị có thể điều chỉnh lượng thực phẩm nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+).
Hãy sử dụng nồi hấp nhựa khi dùng chức năng hấp thuần túy.
Đầu tiên, hãy đặt nồi hấp nhựa vào giữa đĩa xoay và đóng cửa lại.

1. Chọn loại thực phẩm bạn cần nấu và ấn nút **Steam** ( ) một hoặc nhiều lần.

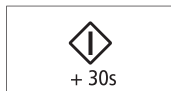


2. Thiết lập thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên.)



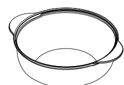
3. Nhấn nút .

Kết quả : Qúa trình nấu bắt đầu. Khi nấu xong:
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

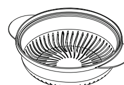


Gợi ý khi dùng chế độ hấp

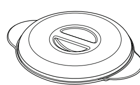
Thành phần của Nồi Hấp



Nồi

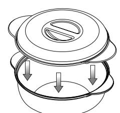


Rổ

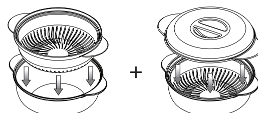


Vung

Tay cầm Nồi Hấp



(Nồi + vung)



(Nồi + Rổ + vung)

THIẾT LẬP CHẾ ĐỘ HẤP TỰ ĐỘNG

Bảng dưới đây đưa ra 5 Chương trình Tự động cho chức năng Hấp, khối lượng, thời gian chờ và những khuyến cáo riêng. Hãy luôn sử dụng nồi hấp và thêm nước theo hướng dẫn trong bảng khi sử dụng chức năng Hấp Thuần túy. Thực phẩm sẽ được nấu bằng vi sóng và sự hỗ trợ của hơi nước.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian chờ (phút)	Xử lý	Khuyến nghị
1. Rau tươi	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bát và rổ + vung 2-5 thìa xúp nước tùy theo khối lượng	Cân rau sau khi đã rửa, làm sạch và cắt đều. Đặt rổ vào trong lòng nồi hấp. Đổ rau vào trong rổ. Thêm 30 ml (2 thìa xúp) nước nếu quý vị hấp 100-350 g rau, thêm 45 ml (3 thìa xúp) nước nếu quý vị hấp 500-550 g rau. Đậy vung lại.
2. Philê Cá	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Nồi hấp và rổ + nắp + 100 ml nước	Sơ chế và rửa sạch philê cá tươi, sau đó rưới nước chanh lên Thêm 100 ml nước vào trong nồi hấp. Đặt các miếng philê cạnh nhau trong rổ, đặt rổ vào trong nồi hấp và đậy vung lại.
3. Ức gà	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Nồi hấp và rổ + nắp + 100 ml nước	Sơ chế và rửa sạch ức gà. Dùng dao khứa 2-3 lần trên miếng ức gà. Thêm 100 ml nước vào trong nồi hấp. Đặt các miếng ức gà cạnh nhau trong rổ, đặt rổ vào trong nồi và đậy vung lại.
4. Khoai tây đã gọt	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	(Nồi + vung)	Cân khoai tây sau khi đã gọt vỏ, rửa sạch và cắt đều. Đặt vào nồi hấp. Thêm 15-30 ml (1-2 thìa xúp) nước nếu qúy vị nấu 100-350 g khoai tây, thêm 45-60 ml (3-4 thìa xúp) nếu quý vị muốn nấu 400-650 g. Đậy vung lại.
5. Gạo trắng	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	(Nồi + vung)	Dùng gạo trắng đã nấu sơ. Đổ vào trong nồi hấp. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh. Đậy vung lại. Sau khi nấu, hãy khuấy đều trước thời gian chờ. Sau khi nấu xong, hãy dùng giấy thấm lau khô bên trong khoang lò.

THIẾT LẬP CHẾ ĐỘ HẤP THỦ CÔNG

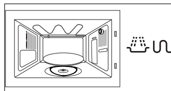
Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Trà a ti sô	300 g (1-2 miếng)	800 W	5-6	1-2	Rửa sạch trà a ti sô. Đặt vào trong nồi. Thêm 1 thìa xúp nước chanh. Đậy vung lại.
Rau tươi	300 g	800 W	4-5	1-2	Cân rau (ví dụ: hoa cải xanh, hoa súp lơ, cà rốt, ớt quả) sau khi rửa sạch và cắt thành miếng đều nhau. Đặt rổi vào trong nồi. Đổ rau vào trong rổ. Thêm 2 thìa xúp nước. Đậy vung lại.
Rau đông lạnh	300 g	600 W	7-8	2-3	Đặt rau đông lạnh vào rổ trong nồi Thêm 1 thìa xúp nước. Đậy vung lại. Đảo đều sau khi nấu và chờ.
Philê cá tươi	300 g	giai đoạn 1: 800 W giai đoạn 2: 450 W	1-2 5-6	1-2	Sơ chế và rửa sạch philê cá, ví dụ như cá Pollack, cá hồng hoặc cá hồi. Rưới nước chanh lên trên. Đặt rổ vào trong nồi. Xếp philê cá cạnh nhau. Thêm 100 ml nước lạnh. Đậy vung lại.
Ức gà	300 g	giai đoạn 1: 800 W giai đoạn 2: 600 W	1-2 7-8	1-2	Sơ chế và rửa sạch ức gà. Dùng dao khứa 2-3 lần trên miếng ức gà Đặt rổ vào trong nồi. Xếp ức gà cạnh nhau. Thêm 100 ml nước lạnh. Đậy vung lại.
Gạo	250 g	800 W	15-18	5-10	Đặt gạo đã nấu sơ vào trong nồi. Thêm 500 ml nước lạnh. Đậy vung lại. Sau khi nấu hãy chờ 5 phút nếu quý vị nấu bằng gạo trắng, 10 phút nếu quý vị nấu bằng gạo lức.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Khoai tây nguyên vỏ	500 g	800 W	7-8	2-3	Cân và rửa sạch khoai tây, sau đó đặt vào trong nồi. Thêm 3 thìa xúp nước. Đậy vung lại.
Nghiền (giữ lạnh)	400 g	600 W	5-6	1-2	Đặt khoai tây nghiền vào trong nồi. Đậy vung lại. Khuấy đều trước khi chờ nấu xong.
Làm đông lạnh bánh nhân táo có mứt bên trong	150 g	600 W	1-2	2-3	Dùng nước làm ẩm phía trên bánh nhân táo. Đặt 1-2 chiếc bánh đông lạnh cạnh nhau trong rổ. Đặt rổ vào trong nồi. Đậy vung lại.
Mứt trái cây	250 g	800 W	3-4	2-3	Cân hoa quả tươi (ví dụ như táo, lê, mận, mơ, xoài, đào) sau khi gọt vỏ, rửa sạch và cắt thành miếng hoặc khối đều nhau. Đặt vào trong nồi. Thêm 1-2 thìa xúp nước và 1-2 thìa xúp đường. Đậy vung lại.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÁN TỰ ĐỘNG

Với tính năng Rán tự động, thời gian nấu sẽ được tự động thiết lập. Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút (—) và (+). Đầu tiên, hãy đặt đĩa chống dính ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.

1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp vi sóng-nướng cao nhất. Nhấn nút **Kết hợp** và cài đặt thời gian làm nóng trước (3 đến 5 phút) bằng cách nhấn nút (—) và (+).



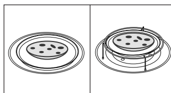
2. Nhấn nút ◇.



+ 30s

Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.

3. Mở cửa lò.
Đặt thực phẩm trên đĩa chống dính.
Đóng cửa lò lại.



Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

4. Chọn loại thực phẩm phù hợp bằng cách nhấn nút **Rán cảm biến** một hoặc nhiều lần.



5. Chọn lượng dùng bằng cách nhấn nút (—) và (+). (Xem bảng kế bên)

— +

6. Nhấn nút ◇.



+ 30s

Kết quả : Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Cách vệ sinh đĩa chống dính.
Vệ sinh đĩa chống dính bằng nước ấm và chất tẩy rửa sau đó xả bằng nước sạch.

Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý
đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

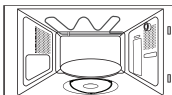
THIẾT LẬP CHẾ ĐỘ RÁN TỰ ĐỘNG

Bảng dưới đây đưa ra 4 Chương trình Rán. Vui lòng tuân thủ những khuyến cáo về khối lượng, thời gian chờ và những khuyến cáo riêng.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian làm nóng trước (phút)	Thời gian chờ (phút)	Khuyến nghị
1. Bánh Pizza đông lạnh (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng cách chọn 600 W + nướng. Đặt bánh pizza lên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
2. Bánh mì baguette đông lạnh	150 g (1 miếng) 250 g (2 miếng)	4	2-3	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng cách chọn 450 W + nướng. Đặt một miếng bánh baguette vào giữa đĩa chống dính, đặt 2 miếng bánh baguette cạnh nhau trên đĩa chống dính. Chương trình này thích hợp với bánh bagueete có lớp trang trí phía trên (ví dụ: rau, giăm bông và bơ) như bánh pizza.
3. Bánh nướng/ bánh trứng đông lạnh (-18 °C)	150 g (1 miếng) 300 g (1-2 miếng)	3	1-2	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng cách chọn 600 W + nướng. Đặt bánh nướng/bánh trứng đông lạnh vào đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
4. Gà tẩm bột đông lạnh	125 g 250 g	4	-	Làm nóng trước đĩa chống dính bằng cách chọn 600 W + nướng. Phết một muỗng canh dầu ăn lên mặt đĩa chống dính. Phân bố đều gà tẩm bột lên mặt đĩa. Đảo thịt khi lò kêu bíp. Sau đó nhấn nút bắt đầu (start) để tiếp tục.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÁN THỦ CÔNG

Đĩa chống dính này cho phép quý vị làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên).
Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...



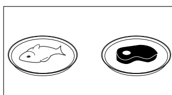
1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nướng vi sóng cao nhất [600 W + Nướng (♨)] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.

☛ Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.

2. Thoa dầu lên đĩa nếu quý vị nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.

Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.

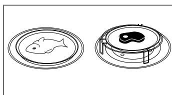
Có thể sử dụng tấm lót bằng nhựa để tránh trầy xước bề mặt của đĩa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi đĩa trước khi cắt.



3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.

☛ Không được đặt bất kỳ vật nào không chịu được nhiệt lên trên đĩa, như bát nhựa, v.v...

☛ Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.



4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.

5. Chọn thời gian và công suất nấu phù hợp. (Xem bảng kế bên)

Cách vệ sinh đĩa chống dính

Vệ sinh đĩa chống dính bằng nước ấm và chất tẩy rửa và rửa sạch bằng nước sạch. Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Xin lưu ý

Đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.

THIẾT LẬP CHẾ ĐỘ RÁN THỦ CÔNG

Chúng tôi khuyến cáo quý vị nên làm nóng trước đĩa chống dính trực tiếp trên đĩa xoay.
Làm nóng trước đĩa chống dính bằng chức năng 600 W + Grill (♨) trong 3-5 phút.
Tuân thủ thời gian và những hướng dẫn trong bảng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian làm nóng trước	Công suất	Thời gian nấu (phút)	Khuyến nghị
Thịt lợn muối xông khói	4 miếng (80 g)	3 phút.	600 W + Nướng	3½-4	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Cà chua nướng	200 g (2 miếng)	3 phút.	450 W + Nướng	4-5	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	3 phút.	600 W + Nướng	5-6 8-9	Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây lên đĩa chống dính sao cho mặt cắt úp xuống dưới. Xếp thành vòng tròn. Đặt đĩa lên giá.
Bánh burger đông lạnh	2 miếng (125 g)	3 phút.	600 W + Nướng	7-7½	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh burger đông lạnh cạnh nhau trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Trở sau 4-5 phút.

Thực phẩm	Lượng dùng	Thời gian làm nóng trước	Công suất	Thời gian nấu (phút)	Khuyến nghị
Bánh mì baguette đông lạnh	200-250 g (2 miếng)	3 phút.	450 W + Nướng	8-9	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh baguette có lớp phủ phía trên (ví dụ: bơ-cà chua) cạnh nhau trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Bánh Pizza đông lạnh	300-400 g	5 phút.	450 W + Nướng	9-11	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza đông lạnh lên dĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Bánh pizza nhỏ đông lạnh	9x30 g (270 g)	3 phút.	300 W + Nướng	9-10	Làm nóng đĩa chống dính. Xếp bánh pizza đều trên mặt đĩa chống dính. Đặt đĩa lên giá.
Pizza lạnh	300-350 g	5 phút.	450 W + Nướng	6½-7½	Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza lạnh lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế.
Cá tẩm bột đông lạnh	150 g (5 miếng) 300 g (10 miếng)	4 phút.	600 W + Nướng	7-8 9-10	Làm nóng đĩa chống dính. Tráng đĩa với 1 muỗng canh dầu ăn. Xếp lát cá tẩm bột thành vòng tròn trên đĩa. Trở mặt cá sau 4 phút (nếu có 5 miếng) hoặc 6 phút (nếu có 10 miếng).
Gà tẩm bột đông lạnh	125 g 250 g	4 phút.	600 W + Nướng	5-6 7-8	Làm nóng đĩa chống dính. Phết lên mặt đĩa với một muỗng canh dầu ăn. Xếp viên gà lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế. Trở mặt viên gà sau 3 phút (nếu khối lượng gà là 125 g) hoặc 5 phút (nếu khối lượng gà là 250 g).

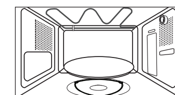
CHỌN VỊ TRÍ ĐẶT THIẾT BỊ ĐUN NÓNG

Thiết bị đun nóng được sử dụng khi nướng. Chỉ có một vị trí được ghi trong bảng. Chúng tôi sẽ nhắc nhở quý khách hàng nếu thiết bị nên được đặt ở vị trí thẳng đứng.

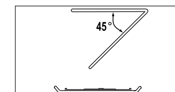
- Vị trí nằm ngang thích hợp với chế độ nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng.

Chỉ thay đổi vị trí thiết bị đun nóng khi trời lạnh và không dùng lực quá mạnh khi đặt thiết bị ở vị trí thẳng đứng.

Để đặt thiết bị đun nóng ở...	Thì…
• Vị trí nằm ngang (nướng hoặc kết hợp vi sóng + nướng)	• Kéo thiết bị nung nóng về phía bạn • Đẩy lên trên cho đến khi thiết bị song song với nóc lò



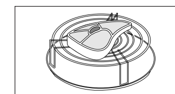
Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.



CHỌN PHỤ KIỆN

Sử dụng các vật chứa an toàn với vi sóng; không sử dụng các hộp, đĩa nhựa, ly giấy, các loại khăn, v.v..

Nếu bạn muốn chọn chế độ nấu kết hợp (nướng và vi sóng), chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Nồi nấu hoặc dụng cụ kim loại có thể làm hỏng lò của quý vị.



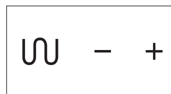
Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, hãy tham khảo hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu ở trang 23-24.

TIẾNG VIỆT

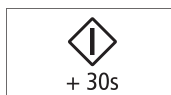
NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép quý vị nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Với mục đích này, miếng đệm nướng được cung cấp kèm với lò vi sóng.

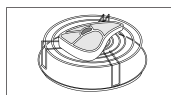
1. Làm nóng lò nướng đến nhiệt độ yêu cầu, bằng cách nhấn nút **Nướng** (ꟿ) và cài đặt thời gian làm nóng bằng cách nhấn nút (—) và (+).



2. Nhấn nút ◇.



3. Hãy mở cửa và đặt thực phẩm lên rế. Đóng cửa lại.



4. Nhấn nút ꟿ.

Kết quả : Các ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị:



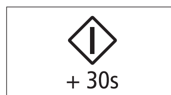


5. Chọn thời gian nướng bằng cách nhấn nút (—) và (+). Thời gian nướng tối đa là 60 phút.



6. Nhấn nút ◇.

Kết quả : Bắt đầu nướng. Khi nướng xong
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Không phải lo lắng khi thiết bị bật và tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để ngăn không cho lò quá nhiệt.

Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng. Kiểm tra để đảm bảo rằng thiết bị đun nóng được đặt đúng vị trí nằm ngang.

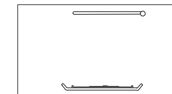
KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Quý vị cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

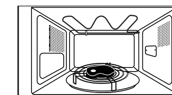
LUÔN LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

LUÔN LUÔN dùng găng tay khi chạm đến dụng cụ đựng trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.

1. Đảm bảo rằng thiết bị đun nóng được đặt nằm ngang; xem trang 21 để biết thêm chi tiết.



2. Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào rế và đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



3. Nhấn nút **Kết hợp** (ꟿ).

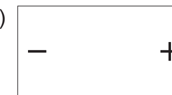
Kết quả : Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
ꟿ (chế độ vi sóng và nướng)
600 W (công suất ngoài)



Chọn mức công suất phù hợp bằng cách ấn nút **Kết hợp** (ꟿ) liên tục cho đến khi mức công suất thích hợp được hiển thị.

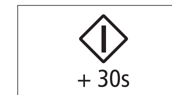
Quý vị không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

4. Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn nút (—) và (+) theo yêu cầu. Thời gian nấu tối đa là 60 phút.



5. Nhấn nút ◇.

Kết quả : Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. Khi nướng xong
1) Lò sẽ kêu bíp bốn lần.
2) Tín hiệu nhắc nhở lò đã nấu xong sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

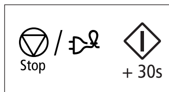


Mức vi sóng tối đa cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.

TẮT TIẾNG KÊU BÍP

Quý vị có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào quý vị muốn.

1. Nhấn đồng thời nút ▽ và ◇.



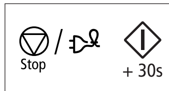
Kết quả :

- Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị.

OFF

- Lò sẽ không kêu bíp mỗi khi quý vị nhấn nút nữa.

2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút ▽ và ◇ lần nữa.



Kết quả :

- Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị.

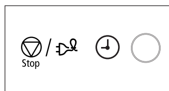
On

- Lò sẽ phát lại tiếng bíp.

KHÓA AN TOÀN CHO LÒ VI SÓNG

Lò vi sóng của quý vị được trang bị chương trình An toàn với Trẻ em, cho phép lò có thể khóa lại để trẻ nhỏ hoặc những người không hiểu rõ về thiết bị sẽ không thể vận hành thiết bị một cách ngẫu nhiên.
Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.

1. Nhấn đồng thời ▽ nút ◷ và.

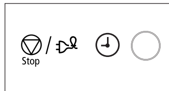


Kết quả :

- Lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình hiển thị “L”.

L

2. Để mở khóa lò, lại nhấn ▽ đồng thời nút ◷ và.



Kết quả : Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

HƯỚNG DẪN VỀ DỤNG CỤ NẤU

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.
Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, quý vị không cần phải lo lắng.
Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang sẽ xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa nướng	✓	Không nên để nóng trước quá tám phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc báo	✗	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc trang trí kim loại	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Vật dụng thủy tinh		
• Đồ gốm chịu nhiệt	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.

Dụng cụ nấu	An toàn vi sóng	Ghi chú
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
• Đĩa	✗	Có thể làm nẹt lửa hoặc gây hỏa hoạn.
• Túi cột miệng dùng cho tủ lạnh	✗	
Giấy		
• Khay, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	✗	Có thể làm nẹt lửa.
Nhựa		
• Hộp chứa	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
• Màng bọc thực phẩm	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
• Túi dùng cho tủ lạnh	✓✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ **: Khuyến nghị**

✓✗ **: Cẩn thận khi sử dụng**

✗ **: Không an toàn**

HƯỚNG DẪN NẤU

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.
Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:
Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:
Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu
Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng.
Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một khay men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ
Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

TIẾNG VIỆT

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Đậy nắp khi nấu trong thời gian tối thiểu - xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn.
Đảo hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Rau chân vịt	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Thêm 15 ml (1 thìa xúp) nước lạnh.
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10	2-3	Thêm 30 ml (2 thìa xúp) nước lạnh.
Đậu	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 thìa xúp) nước lạnh.
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 30 ml (2 thìa xúp) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Thêm 15 ml (1 thìa xúp) nước lạnh.
Rau cải hỗn hợp (kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8-9	2-3	Thêm 15 ml (1 thìa xúp) nước lạnh.

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp - gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi nấu. Đậy nắp khi nấu. Sau khi hết thời gian nấu, hãy đảo đều trước thời gian chờ và thêm muối hoặc rau thơm và bơ.
Ghi chú: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Đảo đều trong lúc nấu và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Gạo trắng (gạo nấu sơ)	250 g	800 W	16-17	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Gạo lức (gạo nấu sơ)	250 g	800 W	21-22	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	800 W	17-18	5	Thêm 500 ml nước lạnh.
Bắp hỗn hợp (gạo + ngũ cốc)	250 g	800 W	18-19	5	Thêm 400 ml nước lạnh.
Mì ống	250 g	800 W	11-12	5	Thêm 1000 ml nước nóng.

Hướng dẫn nấu rau tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 thìa xúp) với mỗi 250 g rau, trừ khi lượng nước khác được khuyến cáo - xem bảng. Đậy nắp khi nấu trong thời gian tối thiểu - xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả quý vị mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu.
Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Các loại rau nên được nấu ở mức công suất vi sóng cao nhất (800 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Bông cải xanh	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp phần cuống vào giữa.
Cải Brúcxen	250 g	5½-6½	3	Thêm 60-75 ml (5-6 thìa xúp) nước.
Cà rốt	250 g	4½-5	3	Cắt cà rốt thành lát đều nhau.
Xúp lơ	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Đặt phần cuống vào giữa.
Bí xanh	250 g	3½-4	3	Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 thìa xúp) nước hoặc một cục bơ. Nấu cho đến khi mềm.
Cà tím	250 g	3½-4	3	Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh.
Tỏi tây	250 g	4½-5	3	Cắt tỏi thành lát dày.
Nấm	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Rưới nước chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng.
Củ hành	250 g	5½-6	3	Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 thìa xúp) nước.
Ớt	250 g	4½-5	3	Cắt ớt thành lát nhỏ.
Khoai tây	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn.
Củ cải	250 g	5-5½	3	Cắt củ cải thành khối nhỏ.

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của quý vị sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống.
Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng phần thực phẩm lớn như miếng thịt chưa cắt - chúng sẽ bị cháy và khô trước khi phần ở giữa nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 800 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.
Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).
Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng).
Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện để tham khảo sau này.
Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.
Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.
Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.
Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG THỰC PHẨM DẠNG LỎNG

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng chảy tràn và có thể gây bỏng, quý vị cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng!
Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại một lần nữa và kiểm tra nhiệt độ.
Nhiệt độ phần thức ăn khuyến nghị: khoảng 30-40 °C.
SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không được hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.
LƯU Ý: Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thực phẩm dành cho trẻ (rau cải + thịt)	190 g	600 W	30 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Cháo cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600 W	20 giây	2-3	Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Chờ trong 2-3 phút. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.
Sữa dành cho trẻ	100 ml 200 ml	300 W	30-40 giây 50 giây đến 1 phút.	2-3	Khuấy hoặc lắc đều và đổ vào chai thủy tinh đã được khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận.

TIẾNG VIỆT

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một huớng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thức uống (cà phê, trà và nước)	150 ml (1 tách) 250 ml (1 ca)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Đổ vào tách và hâm nóng mà không đậy nắp. Đặt tách/ca vào giữa đĩa xoay. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều.
Xúp (nguội)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng.
Hầm (nguội)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Đảo đều lúc đang hâm nóng và đảo lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Mì ống và nước xốt (nguội)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng.
Chan nước xốt (giữ lạnh) vào mì ống	350 g	600 W	5-6	3	Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng.
Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½	3	Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

RÃ ĐÔNG THỦ CÔNG

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình quý vị có khách viếng đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chắt chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.

Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.

Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, chúng có thể còn được bọc bằng giấy nhôm quanh chúng lúc rã đông.

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thức ăn đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến - 20 °C, hãy tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Mọi thực phẩm đông lạnh cần rã đông ở mức công suất (180 W).

Thực phẩm	Khẩu phần	Thời gian (phút)	Thời gian chờ (phút)	Hướng dẫn
Thịt				
Bò cắt lát	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Đặt thịt vào một đĩa sứ phẳng. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Thịt heo	250 g	7½-8½		
Thịt gia cầm				
Thịt gà	500 g (2 miếng)	14½-15½	15-40	Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Gà nguyên con	900 g	28-30		
Cá				
Philê Cá	250 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	6-7 12-13	5-15	Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa sứ phẳng. Xếp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Trái cây				
Quả mọng	250 g	6-7	5-10	Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn).
Bánh mì				
Bánh mì tròn (mỗi chiếc khoảng 50 g)	2 miếng 4 miếng	½-1 2-2½	5-20	Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông!
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	4½-5		
Bánh mì kiểu Đức (bột mì + bột lúa mạch đen)	500 g	8-10		

NƯỚNG

Bộ phận làm nóng dùng trong chế độ nướng được đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Bộ phận này hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Chuyển động quay của đĩa xoay giúp thực phẩm chín đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-4 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:
Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:
Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:

Khi chỉ sử dụng chế độ nướng, phải đảm bảo lò đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả 3 chế độ trong loại lò này:
600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp vi sóng + nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng:

Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:

Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau cửa lò. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.
Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng thực phẩm đông lạnh

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)	Hướng dẫn
Bánh mì tròn (mỗi chiếc. 50 g)	2 miếng 4 miếng	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 1-1½ 2-2½	Chỉ nướng 1-2 1-2	Xếp bánh mì thành vòng tròn trên rế. Nướng mặt thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.
Bánh mì ba-ghết + phết gia vị (cà chua, bơ, giăm bông, nấm)	250-300 g (2 miếng)	450 W + Nướng	8-9	-	Đặt 2 ổ bánh mì ba-ghết đông lạnh cạnh nhau trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Gratin (rau cải hoặc khoai tây)	400 g	450 W + Nướng	13-14	-	Cho gratin đông lạnh vào một chén thủy tinh trong chịu nhiệt. Đặt đĩa lên giá. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Mì sợi (mì cannelloni, mì ống hoặc mì lasagne)	400 g	Mw + nướng	600 W + Nướng 14-15	Chỉ nướng 2-3	Để mì ống vào trong đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ, bằng phẳng. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Gà tẩm bột	250 g	450 W + Nướng	5-5½	3-3½	Đặt gà tẩm lên rế. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên.
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng	9-11	4-5	Rải đều khoai tây chiên lên giấy nướng trên rế.

Hướng dẫn nướng thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 3-4 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)	Hướng dẫn
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Nướng chỉ	4-5	4½-5½	Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	2-3	2-3	Đặt bánh mì tròn, với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên đĩa xoay.
Cà chua nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 4½-5½ 7-8	Chỉ nướng 2-3	Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh phẳng chịu nhiệt. Đặt lên rế.
Bánh mì nướng Hawaii (với thịt nguội, dứa, lát phô mai)	2 miếng (300 g)	450 W + Nướng	3½-4	-	Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên rế. Đặt 2 lát bánh mì đối diện nhau trực tiếp lên lò. Chờ trong 2-3 phút.
Khoai tây nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4½-5½ 8-9	-	Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây thành vòng tròn trên rế với mặt cắt gần vỉ nướng.
Thịt gà	450-500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	10-12	12-13	Chuẩn bị thịt gà tẩm dầu và gia vị. Đặt thành hình tròn với xương nằm giữa. Đặt thêm một miếng vào giữa rế. Chờ trong 2-3 phút.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Thời gian mặt thứ 1 (phút)	Thời gian mặt thứ 2 (phút)	Hướng dẫn
Thịt cừu miếng/Bò bít tết (tái)	400 g (4 miếng)	Chỉ nướng	12-15	9-12	Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Miếng thịt heo	250 g (2 miếng)	Vi sóng + Nướng	300 W+ Nướng 7-8	Chỉ nướng 6-7	Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
Táo nướng	1 quả táo (khoảng 200 g) 2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	4-4½ 6-7	-	Lấy lõi táo ra và nhồi nho khô vào trong và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.



NHỮNG GỢI Ý ĐẶC BIỆT

LÀM TAN BƠ
Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 800 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA
Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH
Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Hâm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE
Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)
Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 800 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT
Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING
Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 800 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO
Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và Vòng xoay

LUÔN LUÔN đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.

Không đảm bảo lò sạch thường xuyên có thể dẫn đến rỉ sét bề mặt, ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây nguy hiểm.

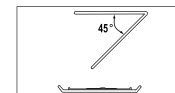
1. Làm sạch mặt ngoài lò bằng vải mềm, nước ấm có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
2. Loại bỏ bất kỳ vết bẩn nào ở mặt trong lò hay trên vòng xoay bằng vải có xà bông. Lau nhẹ và làm khô ráo.
3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào đĩa xoay và nấu trong vòng 10 phút ở công suất tối đa.
4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.

KHÔNG ĐƯỢC làm đổ nước vào các lỗ thông hơi. **KHÔNG** sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc dung môi hóa chất. Đặc biệt chú ý khi lau chùi đệm cửa để bảo đảm không có bụi:

- Tích tụ
- Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách

Vệ sinh khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng phải để lò nguội đi rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh làm hỏng lò.

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45 ° để lau chùi.





BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của quý vị.
Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn mới được sửa chữa.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG tháo vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần sửa chữa hoặc quý vị cảm thấy nghi ngờ về tình trạng của lò:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu quý vị không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.
Lý do: Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.

CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Những thông số kỹ thuật thiết kế và hướng dẫn sử dụng này có thể thay đổi mà không báo trước.

Mẫu lò	**GS89F / GS89F-SP**
Nguồn điện	230V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	 1200 W 1100 W 2300 W
Công suất ra	100 W / 800 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (rộng x cao x sâu) Bên ngoài Khoang lò	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tịnh	 khoảng 13,5 kg

TIẾNG VIỆT



Nếu bạn có câu hỏi hay lời bình nào liên quan đến sản phẩm của Samsung, vui lòng liên hệ trung tâm hỗ trợ khách hàng của SAMSUNG.

Tel : 1 800 588 889
www.samsung.com

Mã số: DE68-03817J

GS89F / GS89F-SP

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First

100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ENGLISH

CONTENTS

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the button one or more times.



2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.



3. Press the button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.



If you want to auto power defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** () button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the button.



If you want to add extra 30 seconds

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

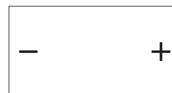


If you want to grill some food

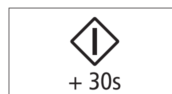
1. Press the ⩊ button.



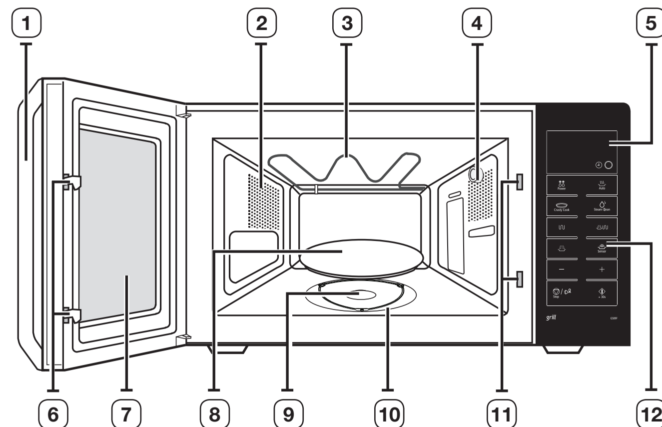
2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.



3. Press the ◇ button.



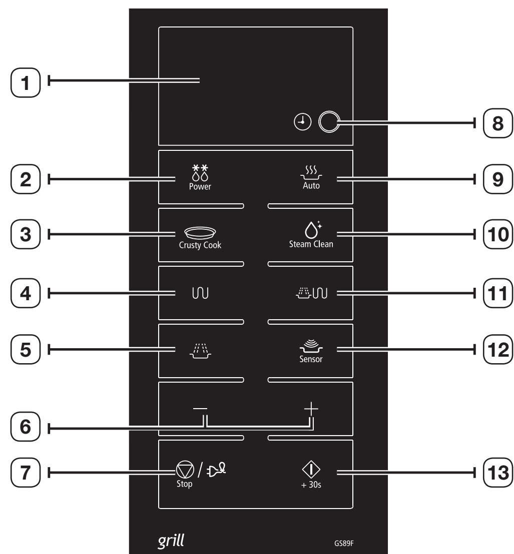
OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

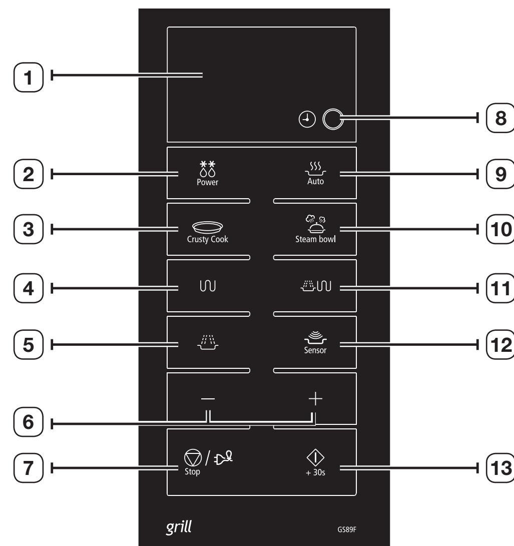
CONTROL PANEL

MODEL : GS89F



1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

MODEL : GS89F-SP



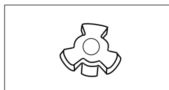
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. CRUSTY COOK FEATURE BUTTON
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP / ENERGY SAVE BUTTON
8. STEAM BUTTON
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. AUTO STEAM COOK BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. SENSOR COOK MODE SELECTION
13. START BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

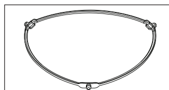
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



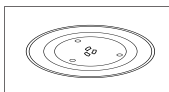
2. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



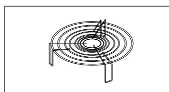
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



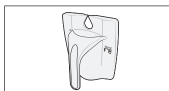
4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



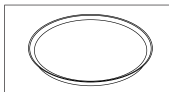
5. **Clean Water Bowl** see page 12. (only GS89F)

   Purpose : The water bowl can be used to clean.



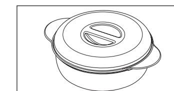
6. **Crusty plate,** see page 19 to 20.

   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



7. **Steam cooker,** see page 17. (only GS89F-SP)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

☛ **DO NOT** operate the **Grill** and **Combi** mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
(Steam cooker)	O	X	X

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

ENGLISH

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c)Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d)The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING	Fire hazard	Electricity	Hot surface	Explosive material
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓

ENGLISH

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

CAUTION



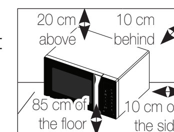
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

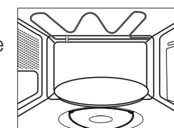
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

ENGLISH

SETTING THE TIME

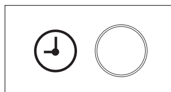
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

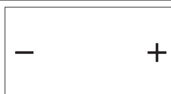
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

To display the time in the...	Then press the ⏲ button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

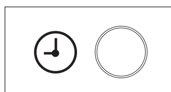
1\. To display the time in the... Then press the ⏲ button...



2\. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



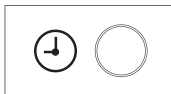
3\. Press the ⏲ button.



4\. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5\. Press the ⏲ button.



WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the ◇ button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the ◇ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

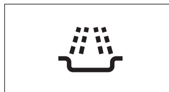
The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

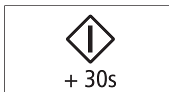


1. Press the button.

   Result : The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:
   Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons as required.



3. Press the button.

   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

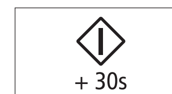
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

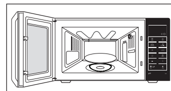
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



ENGLISH

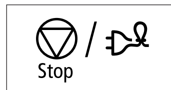
STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.



2. To stop completely;
   Press the ▽ button.

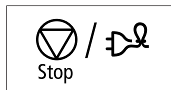
   Result : The cooking stops.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (▽).

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** ( ) button.

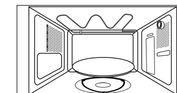


USING THE STEAM CLEANING (ONLY GS89F)

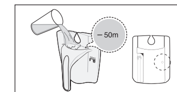
The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

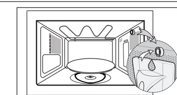


1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

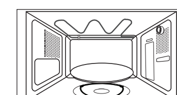


3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

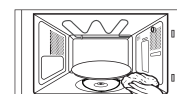
4. Close the door.



5. Press the **Steam Clean** ( ) button.
   It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

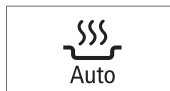
⚠ Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.

When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

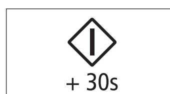
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** (♨) button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the ◇ button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

AUTO REHEAT SETTINGS

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Ready Meal (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
4. Pasta Gratin (Frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

ENGLISH

ENGLISH

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and Bread Cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (⁂) button one or more times. (Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.
   It is possible to set up to a maximum of 1500 g



3. Press the ◇ button.

   Result :
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press ◇ button again to finish defrosting.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 11 for further details.

AUTO POWER DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and Bread Cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/Cake	125-625 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

USING THE SENSOR COOK FEATURE

The Five Sensor Cook features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by pressing the (−) and (+) buttons.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Sensor Cook** button one or more times. (Refer to the table on the side).



2. Press the button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

SENSOR COOK SETTINGS

The following table presents 5 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Recommendations
1. Broccoli florets	200-500 g	1-2	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper.
2. Sliced carrots	200-500 g	1-2	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage.
3. Peeled potatoes	200-800 g	2-3	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tablespoons) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered.
4. Chilled soup	250-500 g	2-3	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
5. Frozen soup (-18 °C)	250-500 g	2-3	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste. Utensils & Cover For Sensor Cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
  This oven is designed for household use only.

USING THE AUTO STEAM COOK FUNCTION (ONLY GS89F-SP)

With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
Use the plastic steam cooker when using pure steam function.
First, place the plastic steam cooker in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam** ( ) buttton once or more times.

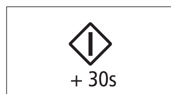


2. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)



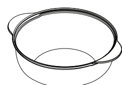
3. Press the button

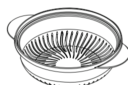
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

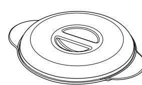


Steam cooking hint

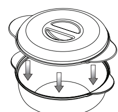
Components of Steam Cooker

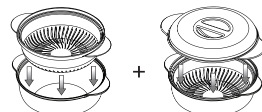

Bowl


Basket


Lid

Handling of Steam Cooker


(Bowl + lid)


(Bowl with + Basket + lid)

AUTO STEAM COOK SETTINGS

The following table presents the 5 Auto Programs of the Steam function, quantities, standing times and appropriate recommendations. Always use the steamer and add water according to the instruction in the table, when using Pure Steam function. The food will be cooked by microwaves and the help of steam.

Code/Food	Serving size	Standing time (min.)	Handling	Recommendations
1. Fresh Vegetables	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100-350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.
2. Fish Fillets	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
3. Chicken Breasts	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	2-3	Bowl with basket + lid + 100ml water	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.
4. Peeled Potatoes	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3	Bowl + lid	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15-30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350 g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.
5. White Rice	150-200 g 250-300 g 350-400 g	4-5	Bowl + lid	Use parboiled white rice. Put rice into the bowl of steamer. Add double quantity of cold water. Cover with lid. After cooking, stir before standing time. After cooking remove moisture in the cavity with kitchen paper.

ENGLISH

ENGLISH

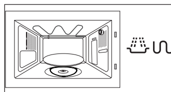
MANUAL STEAM COOK SETTINGS

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.
Fresh Fish fillets	300 g	1. stage: 800 W 2. stage: 450 W	1-2 5-6	1-2	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.
Chicken Breast	300 g	1.stage: 800 W 2. stage: 600 W	1-2 7-8	1-2	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Put parboiled rice into the bowl. Add 500ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes.
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.
Frozen Yeast Dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid.
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.

USING THE AUTO CRUSTY COOK FUNCTION

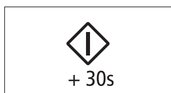
With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons. First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination. By pressing the **Combi** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (—) and (+) buttons.



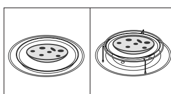
2. Press the button.

Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.



3. Open the oven door. Place the food on the crusty plate. Close the door.

Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook** button once or more times.

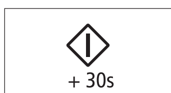


5. Select the size of the serving by pressing the (—) and (+) buttons. (Refer to the table on the side)



6. Press the button.

Result : Cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



How to clean the Crusty Plate
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note
The crusty plate is not dishwasher-safe.

AUTO CRUSTY COOK SETTINGS

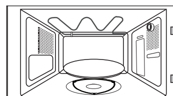
The following table presents 4 Crusty Cook Programmes. Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving size	Preheating time (min.)	Standing time (min.)	Recommendations
1. Frozen Pizza (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	5	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1 pc) 250 g (2 pcs)	4	2-3	Preheat the crusty plate using 450 W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche / Pie (-18 °C)	150 g (1 pc) 300 g (1-2 pcs)	3	1-2	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4	-	Preheat the crusty plate using 600 W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

ENGLISH

USING THE MANUAL CRUSTY COOK FUNCTION

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



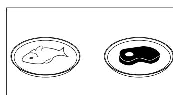
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill (♨)] by following the times and instructions in the chart.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

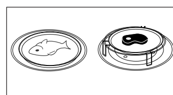
Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.

☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.

5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK SETTINGS

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill (♨) function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4 slices (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4	Preheat crust plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	3 min.	450 W+ Grill	4-5	Preheat crust plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6 8-9	Preheat crust plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Frozen Burger	2 pieces (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½	Preheat crust plate. Put frozen burger side by side on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 4-5 min.

Food	Serving size	Preheating time	Power	Cooking time (min.)	Recommendations
Frozen Baguettes	200-250 g (2 pcs)	3 min.	450 W + Grill	8-9	Preheat crust plate. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Pizza	300-400 g	5 min.	450 W + Grill	9-11	Preheat the crust plate. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on rack.
Frozen Mini-Pizza-Snack	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + Grill	9-10	Preheat crust plate. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the rack.
Chilled Pizza	300-350 g	5 min.	450 W + Grill	6½-7½	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.
Frozen Fish Fingers	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min.	600 W + Grill	7-8 9-10	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5pcs) or after 6 min. (10 pcs).
Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	600 W + Grill	5-6 7-8	Preheat crust plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min. (250 g).

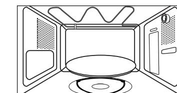
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

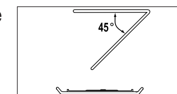
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
• Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



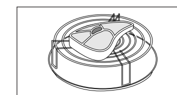
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



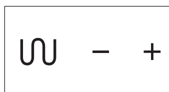
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 23-24.

ENGLISH

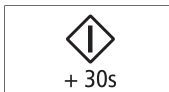
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

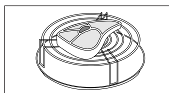
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ᙀ) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



2. Press the ◇ button.



3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ᙀ button.

   Result : The follwing indications are displayed:



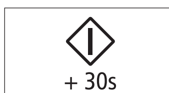


5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.

   Result : Grilling cooking start. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal posit ion.

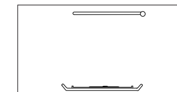
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

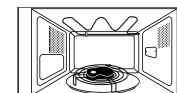
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 21 for further details.

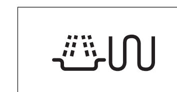


2. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** (⩫ᙀ) button.

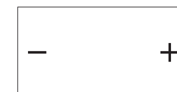
   Result : The following indications are displayed: ⩫ᙀ (microwave and grill mode) 600 W (out power)



Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (⩫ᙀ) button again until the corresponding power level is displayed.

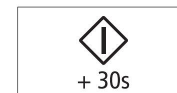
You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required. The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.

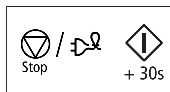
   Result : Combination cooking starts. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.



The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

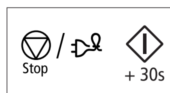
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.

     OFF
   - The oven does not beep each time you press a button.



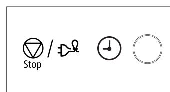
2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.

   Result :
   - The following indication is displayed.

     On
   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

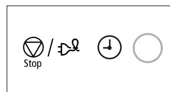
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.



1. Press the ▽ and ⊙ buttons at the same time.

   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

     L



2. To unlock the oven, press the ▽ and ⊙ buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaperr	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process.
Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid – rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.
REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

ENGLISH

ENGLISH

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7½-8½		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14½- 15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900 g	28-30		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ -5		
German bread (wheat+rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

ENGLISH

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	Mw + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW+ Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4 ½-5 ½ 8-9	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW +Grill	300 W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca.200 g) 2 apples (ca.400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

ENGLISH

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

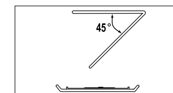
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GS89F / GS89F-SP**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W/800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No.: DE68--03817J